

Trend Report

(一財) さっぽろ産業振興財団
食・ものづくり産業振興部
食産業振興課

※本資料に含まれる内容は社内のみで利用していただくものし、転載・社外利用を固く禁じます。

世界の食トレンド「ローカル」&「エスニック」

「『地産地消』でフードロスを抑えたい」という「ローカル」意識がトレンドになる一方、「世界各地の伝統料理を楽しみたい」という「エスニック」へのニーズも高まっている。このようなトレンドを受けて、「地元の食材で世界各国の味を楽しむ」をコンセプトに製品開発する企業が増加している。

「ローカル」フードロスなど地球環境に配慮したい

過去1年間で消費者がした環境に配慮した行動

TOP5 (2022)

- 1 食品廃棄物の発生を最小限に抑える
- 2 適度に食べる・買い物する
- 3 環境に配慮した、より少ないパッケージの製品を選択
- 4 地元産の農産物を選択する「地産地消」
- 5 肉・乳製品の摂取量を減らす



「地元産を選ぶことで、環境や社会情勢をサポートできると考えている」

VS

30% 世界の消費者

「地元産を選ぶことは食品廃棄物を最小限に抑えるのに役立つ」



1 / 2
世界の消費者



「エスニック」伝統的な各国の味を楽しみたい

地域別エスニックな味の食品発売総数割合 (全世界/2018-2022)

1	アジア	60%
2	地中海	15%
3	ラテンアメリカ	12%
4	アメリカ	7%
5	中東	3%
6	ヨーロッパ	2%
7	アフリカ	2%



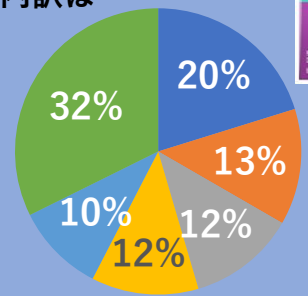
インド
2022年6月



アメリカ
2022年8月

アジアンフレーバーの内訳は…

- マサラ(インド)
- 味噌(日本)
- 照り焼き(日本)
- タイ
- キムチ(韓国)
- その他



世界で人気のアジアンフレーバー

日本：味噌

Inspired Cuisine Chicken Katsu Curry Balanced Box

日本の「カツカレー」がそのまま英語に！

ココナッツミルクなどを入れたカツソースに味噌を合わせたチキンカツカレー。



イギリス 2022年4月

インド：ビリヤニ

Cottage Delight Spiced Biryani Basmati Rice



ハーブとスパイスの独特なブレンドで味付けされたバスマティライスのビリヤニ*。

*ビリヤニ…主にインドで食べられている、スパイスを使用した伝統的な炊き込みご飯。

イギリス 2022年5月

東南アジア：サテ

My Muscle Chef Vegan Chicken Satay With Cauliflower And Quinoa Rice



オーストラリア 2021年5月

サテ*ソースをかけたチキンとキノアライスのお弁当。

*サテ…ピーナッツバターソースをかけた東南アジアの串焼き料理。

世界で注目されている日本の味覚「Umami」と「Kokumi」

INNOVA最新レポートでは、注目すべき日本の味覚として以下のように取り上げています。

「Umami」と「Kokumi」は深み、味の複雑さ、豊かな口当たりをもたらす。これらのプロファイルが調和して組み合わせると、記憶に残る食体験が大きく向上する。これらの言葉は日本語からきており、しばしばアジア料理に関連しているが、世界中のすべての料理に「Kokumi」を示す料理がある。

出典: Innova Reports "Flavor Dimensions: Elevating Taste Experiences with Umami & Kokumi"

Umami・うまみ

特徴：料理の味を高め、豊かにし、ジューシーさを向上させる

出汁

香港
2023年7月



コンソメ

エクアドル
2022年6月

調味料としても！



デンマーク
2022年6月



スウェーデン
2022年6月

Kokumi・こくみ

特徴：味が複雑に重なり合うことで、料理に深みと豊かな口当たりをもたらす

味噌
煮込み

インドネシア
2018年7月



カレー

アメリカ
2022年7月



Trema

貴社専用オリジナル『Tremaレポート』を海外情報収集にご活用しませんか？お申し込みは[こちら](#)から

そのほか、『貿易情報の提供』『海外バイヤーとの商談会』などの海外展開支援も実施しています。どうぞお気軽にご相談ください。

【問い合わせ先】

(一財)さっぽろ産業振興財団
食・ものづくり産業振興部 食産業振興課
TEL：011-820-2062
Email：food_kikaku@sec.or.jp

この情報は、INNOVA MARKET INSIGHTS社のデータベースを利用し当財団が独自で作成したものです。当財団はこの情報を用いて行う判断について責任を負うものではありませんので、ご了承の上ご活用ください。